



UNIVERSITAS SYIAH KUALA UPT. PERPUSTAKAAN

Jalan T. Nyak Arief, Kampus UNSYIAH, Darussalam – Banda Aceh, Tlp. (0651) 8012380, Kode Pos 23111
Home Page : <http://library.unsyiah.ac.id> Email: helpdesk.lib@unsyiah.ac.id

ELECTRONIC THESIS AND DISSERTATION UNSYIAH

TITLE

PENGARUH VARIASI SUHU PENGERINGAN TERHADAP MUTU BUBUK JAHE MERAH (ZINGIBER OFFICINALE VAR RUBRUM) MENGGUNAKAN OVEN PENGERING

ABSTRACT

Mareti Adilisa. 1305106010052. Pengaruh Variasi Suhu Pengeringan Terhadap Mutu Bubuk Jahe Merah (Zingiber officinale var Rubrum) Menggunakan Oven Pengering di bawah bimbingan Rita Khathir sebagai Pembimbing Utama dan Bambang Sukarno Putra sebagai Pembimbing Anggota.

RINGKASAN

Jahe merah memiliki rasa khas karena kandungan oleoresin sehingga berkhasiat sebagai obat-obatan. Permasalahan yang ditemui adalah umur simpan jahe merah setelah panen tidak tahan lama, karena mengandung kadar air yang cukup tinggi serta kurangnya pengetahuan masyarakat tentang pengeringan jahe merah. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh variasi suhu pengeringan terhadap mutu bubuk jahe merah menggunakan oven pengering.

Peralatan yang digunakan pada penelitian ini adalah oven pengering, sikat, pisau, alat pengiris, jam tangan, wadah, timbangan analitik, humiditymeter, blender dan ayakan 60 mesh. Sedangkan bahan yang digunakan adalah jahe merah segar sebanyak 10 kg dan air bersih. Perlakuan yang diberikan adalah variasi suhu pengeringan pada oven pengering yaitu suhu 50°C, 60°C dan 70°C dengan 3 kali ulangan sehingga diperoleh 9 satuan percobaan. Parameter penelitian meliputi kelembaban relatif, waktu pengeringan, laju pengeringan, energi pengeringan, efisiensi pengeringan, kadar air, rendemen, dan uji organoleptik terhadap warna, aroma, serta rasa. Data uji organoleptik yang diperoleh dianalisa dengan menggunakan Analysis of Variance (ANOVA).

Hasil dari penelitian ini menunjukkan bahwa suhu pengeringan 70°C menghasilkan waktu pengeringan paling singkat (7,64 jam), laju pengeringan terbesar (15,233 %bk/jam) dan efisiensi pengeringan tertinggi 2,68%. Variasi suhu pengeringan memberikan pengaruh nyata terhadap uji organoleptik hedonik warna dan aroma, namun tidak memberikan pengaruh nyata terhadap uji organoleptik hedonik rasa. Namun demikian konsumen menilai perlakuan suhu 50°C lebih baik, dimana diperoleh nilai kelembaban relatif sebesar 81,4%, waktu pengeringan 15,61 jam, laju pengeringan 5,45 %bk/jam, efisiensi pengeringan 1,32%, rendemen 24,09%, kadar air 9,72%, dan uji organoleptik hedonik terhadap warna dan aroma mendapat skor 4 (suka).